Speisenverteilung

modulare Buffets

GN 2/1

Rolling Buffet

Bedienungsanleitung

Vor Gebrauch bitte sorgfältig lesen

Ausgabe: 2011-08

Rolling Buffet

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte Rolling Buffet in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG befinden.
Desweiteren wird hiermit erklärt, dass sich die Produkte bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU befinden.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EG-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

Adresse des Herstellers
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D - 72770 Reutlingen
Telefon +49 (0)7121/518 - 0
Telefax +49 (0)7121/518 - 302

http://www.rieber.de

Dokumenten-Nr./Revision:
Dokumenten-Art: Bedienungsanleitung

Rolling Buffet

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 1

1.1 Vorbemerkungen 1

1.2 Symbole für Benutzerhinweise 1

1.3 Gesetze, Normen und Richtlinien 1

1.4 Lieferumfang 2

1.5 Hinweise für den Betreiber 2

1.6 Gewährleistung 2

2 Verwendungszweck 3

2.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind 3

2.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch 3

3 Produktbeschreibung 5

3.1 Elemente 5

3.2 Grundabmessungen 8

3.3 Ausstattung 9

3.4 Elektrische Ausstattung 10

3.5 Aufsätze 11

3.6 Varithek®-Elemente 12

4 Montage 13

4.1 mechanisch 13

4.2 Elektrisch 16

5 Betrieb 17

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 17

5.2 Warmbuffet 17

5.3 Kaltbuffet 18

5.4 Tablettrutsche 19

6 Inbetriebnahme 21

6.1 Warmbuffet in Betrieb nehmen 21

6.2 Varithek®-Elemente in Betrieb nehmen 23

6.3 Außerbetriebnahme 24

6.4 Kaltbuffet in Betrieb nehmen 25

7 Reinigung 27
7.1 Allgemeines 27
7.2 Reinigungsmittel 29
7.3 Erstreinigung 31
7.4 Reinigung / Pflege der Oberflächen 31

8 Störung / Ersatzteilliste 35
8.1 Störung / Defekte 35
8.2 Ersatzteilliste 36

1 Allgemeines

1.1 Vorbemerkungen

Diese Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal des "Rolling Buffet" - Systems erstellt.

Sie enthält wichtige Hinweise für Montage, Betrieb und Reinigung des Systems.

Die Bedienungsanleitung ist gültig für die einzelnen Elemente des "Rolling Buffet" - Systems und deren Varianten.

Die für die Elemente zutreffende Ausführung kann den Liefer- und Bestellunterlagen oder der Artikelnummer auf dem Typenschild entnommen werden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme sorgfältig durch, und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung lesen.

1.2 Symbole für Benutzerhinweise

In dieser Bedienungsanleitung werden wichtige Hinweise zur Sicherheit und Schadensverhütung sowie nützliche Informationen mit folgenden Symbolen gekennzeichnet.

Vorsicht!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Vorsicht heiße Oberfläche!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heiße Oberflächen.

Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.

Bezeichnet Anwendertipps für eine optimale Gerätenutzung und liefert sonstige nützliche Informationen.

1.3 Gesetze, Normen und Richtlinien

Bei der Konzipierung und bei der Herstellung wurden Anforderungen aus nachfolgenden Richtlinien und Regelwerken eingehalten:

- Verordnung 852 / 2004 — Lebensmittelhygiene
- EN 60335-1 — Sicherheit elektronischer Geräte für den Hausgebrauch und übliche Zwecke
- DIN EN ISO 23953-1 — Verkaufskühlmöbel
- DIN EN ISO 23953-2 — Verkaufskühlmöbel, Klassifizierung, Anforderungen

- EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen, Elektrische Ausrüstung
- IEC 60529 Schutzarten durch Gehäuse (IP Code)

1.4 Lieferumfang

- Überprüfen Sie die Elemente auf eventuelle Transportschäden. Melden Sie Beschädigungen umgehend Ihrem Lieferanten.
- Lieferumfang und Ausführung der Elemente entnehmen Sie den Lieferpapieren.
- Entfernen Sie die Verpackung von den Elementen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß.

1.5 Hinweise für den Betreiber

Als Betreiber sind Sie verantwortlich für

- die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung der Elemente des "Rolling Buffets",
- die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Sicherheitshinweise,
- die Unterweisung des Bedienpersonals und dessen Kenntnisnahme der Bedienungsanleitung,
- die ordnungsgemäße Funktion vorhandener Sicherheitseinrichtungen
- die Bereitstellung der richtigen Schutzkleidung und
- angemessene Einsatzbedingungen.

1.6 Gewährleistung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen" von ***Rieber***, in denen die Details zu Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Gewährleistungsansprüche an den Hersteller setzen die bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes voraus (siehe Kapitel Sicherheit auf Seite 3).

2 Verwendungszweck

2.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.

Diese Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal des "Rolling Buffet" - Systems erstellt.

Das "Rolling Buffet" ist ein System aus modular aufgebauten Elementen, mit denen eine komplette Speisenausgabe zusammengestellt werden kann.

Die einzelnen Elemente sind entsprechend ihrer Funktionalität

- zum Zubereiten,
- Warmhalten,
- Kühlen,
- und zum Verteilen von Speisen

oder als

- Kassenbuffet,
- Getränkebuffet oder
- Varithek® Systemträger zur Aufbewahrung von Varithek® Elementen

zu verwenden.

Elektrische Sicherheit IPX4 laut DIN EN 60529 beachten, Schutz gegen Spritzwasser. Bei der elektrischen Überbrückung der Geräte mit Verbindungskabel auf die sichere Fixierung des Kabelendes an der Unterseite des Gerätes im Haltebügel achten. Kabelende nicht herabhängen lassen. Gerät stets von Spritzwasser etc. fernhalten.

Dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten.

Betreiben Sie das Gerät in der Öffentlichkeit nur unter Aufsicht.

Es sind nur für den Gebrauch vorgesehenes Kochgeschirr und Gastronorm-behälter zu verwenden.

Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
Eine andere und darüber hinausgehende Benutzung ist bestimmungswidrig und kann nicht absehbare Folgen haben.

2.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch

Bestimmungswidrig und gefährlich sind im Besonderen:

- Kabelende nicht herabhängen lassen, stets sicher im Haltebügel an der Unterseite des Gerätes mit der Hand fixieren.
- Halten Sie das Gerät vom Spritzwasserbereich fern.
- Das Transportieren von Personen im Wageninneren oder auf der Galerie.
- Die Nutzung der Elemente zum Heizen oder Kühlen von Räumen.

3 Produktbeschreibung

Rolling Buffets sind bewegliche, modular aufgebaute Elemente, mit denen eine komplette Speisenausgabe zusammengesetzt werden kann.
Durch Umstellung von Elementen und Erweiterung mit anderen Elementen kann der Betreiber dadurch auf spezielle Anforderungen flexibel reagieren. Jedes Element des "Rolling Buffets" ist einzeln oder im Verbund mit anderen Elementen nutzbar.
Das "Rolling Buffet" entspricht dem Gastronormmaß 2/1.

3.1 Elemente

Element		
Neutralbuffet		Element ohne direkte Funktion.
Warmbuffet		wird zum Warmhalten von Speisen (nicht zum Kochen) verwendet (mögliche Varianten siehe Tabelle 3-2 auf Seite 6).
Kaltbuffet		wird zur Ausgabe und/oder zur Lagerung von Kaltspeisen verwendet (mögliche Varianten siehe Tabelle 3-3 auf Seite 7).
Front-Cooking Buffet		wird als Kochstelle vor dem Gast verwendet (Varithek®-Elemente siehe Tabelle 3-9 auf Seite 12).
Getränkebuffet		wird zur Ausgabe von Getränken mittels Getränkeautomaten verwendet.
Kassenbuffet		ist so vorbereitet, dass problemlos Registrierkassen installiert werden können.
Tablett-Besteck Buffet		wird zur Ausgabe von Besteck (Aufsatz) und Tabletts (Stapelgeräte) verwendet.
Einfahrbuffet		dient dazu, Zubringerwägen für Speisen direkt in der Buffetlinie zu nutzen.
Zwischenbuffet		dient dazu, Stapelgeräte direkt für die Ausgabe zu nutzen.

Element		
Eckbuffet		dient dazu, eine geschlossene Buffetlinie auch um die Ecken zu führen.

Tabelle 3-1: Grundelemente

Varianten

Warmbuffet		
mit Bain-Marie		Das Warmhalten der Speisen erfolgt mittels Bain-Marie. Die Bain-Maries sind einzeln regelbar.
mit Entnahme-klappen		Das Warmhalten der Speisen erfolgt mittels Wasserbad. Um das Beschicken zu erleichtern sind Entnahmeklappen eingebaut.
mit Varithek®-Elementen		Das Warmhalten der Speisen erfolgt mittels eines transportablen, höhen-verstellbaren Ceranheizfeldes. Jedes Ceranheizfeld ist individuell regelbar. (Ceranheizfeld siehe Tabelle 3-9 auf Seite 12).
mit Ceran-Warmhalteplatte		Das Warmhalten der Speisen erfolgt mittels Ceran-Warmhalteplatten. Die Gastronorm-Speisebehälter werden direkt auf die Warmhalteplatten aufgesetzt.

Tabelle 3-2: Varianten des Warmbuffets

Kaltbuffet		
mit Kühlwanne		Kühlwannen sind geeignet, um Flaschengetränke und Speisen in Gastronormbehältern zu kühlen.
mit gekühlter Granitabdeckung		Gekühlte Granitabdeckungen sind geeignet, um kalte Tellergerichte oder Kaltspeisen in Schalen zu kühlen.
mit Kühlvitrine		Kühlvitrinen sind zum kühlen Lagern von Speisen geeignet.

Tabelle 3-3: Varianten des Kaltbuffets

Varianten Unterbau

Element	**ohne Schrank**	**offener Schrank**	**Flügeltüren schrank**	**Wärme-schrank**	**Kühl-schrank**
Neutralbuffet		x	x		
Warmbuffet	x	x	x	x	
Kaltbuffet		x	x		x
Front-Cooking Buffet	x	x	x		x

Tabelle 3-4: Varianten Unterbau

3.2 Grundabmessungen

Die Elemente werden in drei verschiedenen Längen angeboten. Ausnahme bilden die Zwischenbuffets.

Abb. 1: Abmaße Buffet

Buffetlängen	**1270**	**1770**	**2270**
Breite ohne Tablettrutsche	820	820	820
Breite mit 1 Tablettrutsche	1150	1150	1150
Breite mit 2 Tablettrutschen	1480	1480	1480
Höhe Buffet	900	900	900
Höhe Aufsatz 1-etagig	400	400	400
Höhe Aufsatz 2-etagig	700	700	700
Höhe Vitrine	700	700	700
	500	500	500

Tabelle 3-5: Grundabmessungen

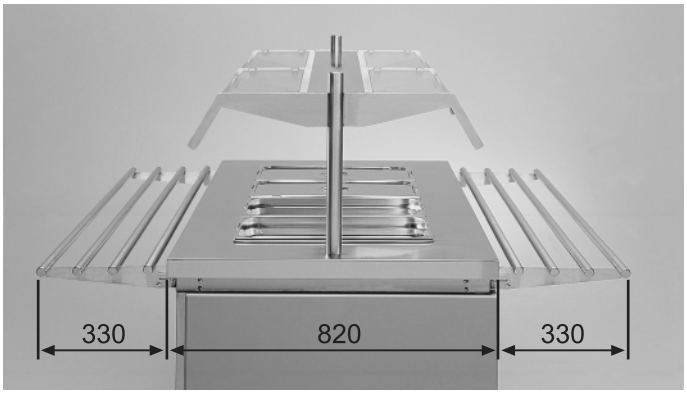


Abb. 2: Abmaße Tablettrutsche

Bauarten der Buffets:

- fahrbar
- stehend ohne Sockelblende
- stehend mit Sockelblende

3.3 Ausstattung

	mögliche Ausstattung
Abdeckungen:	• Edelstahlabdeckung • Steinabdeckung
Tablettrutsche:	• Rundrohr Tablettrutsche • Edelstahl-Blechtablettrutsche • Holztablettrutsche
Gästeseitige Verkleidung:	• Holz furniert, Klarlack • Esche furniert, Klarlack • Schichtpressstoff • Edelstahl
Stirnseitige Verkleidung:	• MDF • Holz furniert, Klarlack • Esche furniert, Klarlack • Edelstahl
Steckdosen:	• Norm-Schuko Kunststoff 230 V • Schweizer Ausführung 230 V • Britische Ausführung 230 V • Französisch / Belgische Ausführung 230 V

3.4 Elektrische Ausstattung

Die Buffets werden mit 3 N AC, 400 V CEE, 16 A gespeist, d. h. es stehen 3 Phasen mit je 3,5 kW zur Verfügung. Die einzelnen Phasen können auf verschiedene Verbraucher verteilt werden.

Bis auf Zwischen- und Eckbuffet sind alle Buffetelemente elektrisch kuppelbar. Zwischen- und Eckbuffets können mit Verbindungskabeln überbrückt werden.

Element	Anzahl der Steckdosen
Neutralbuffet	2
Einfahrbuffet	2
Warmbuffet	1
Kaltbuffet	1
Getränkebuffet	2
Kassenbuffet	2
Zwischenbuffet	2

Tabelle 3-6: Anzahl der Steckdosen in den Elementen

Elektrische Verbraucher		Leistung
Steckdose 230 V 16 A	maximal	3,000 kW
Bain-Marie		0,765 kW
Klappenelement		0,800 kW
Varithek®-Element (Warmbuffet)		1,500 kW
Varithek®-Element (Front-Cooking)		3,500 kW
Glas-Warmhalteplatte 1x1/1		0,200 kW
Kühlmaschine		1,500 kW
Beleuchtung		0,036 kW
Wärmestrahler		1,530 kW
Wärmeschrank		2,100 kW

Tabelle 3-7: elektrische Verbraucher

3.5 Aufsätze

Die Aufsätze können mit Glasbord / Hustenschutz, Glasbord / Hustenschutz / Beleuchtung oder Glasbord / Hustenschutz / Wärmebeleuchtung ausgeführt sein.

Folgende Bauarten sind verfügbar:

Bauart		Bemerkung
1-etagig		• mit Durchreiche • ohne Durchreiche für jede Buffetlänge
2-etagig		• mit Durchreiche • ohne Durchreiche für jede Buffetlänge
SOLO		• für jede Buffetlänge von Solo-Buffets
Front-Cooking		• für jede Buffetlänge von Front-Cooking-Buffets

Tabelle 3-8: Bauarten Aufsätze

Aufsatzregale

Funktionale Aufsätze sind:

- Menagenaufsatz
- Süßwarenregal
- Gläserregal
- Brötchenspender

3.6 Varithek®-Elemente

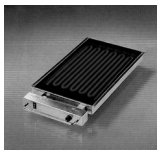
Element		
Induktionskoch-feld		Ermöglicht Kochen und Braten mit Induk-tionsenergie.
Cerankochfeld		Ermöglicht Kochen und Braten mit Strahlungswärme.
Grillplatte		Ist zum Grillen und Braten geeignet.
Grillplatte-Bräter		Ist zum Braten im Saft geeignet.
Friteuse		Ist zum Fritieren von Speisen geeignet.
Crêperie		Ermöglicht das Backen von Crêpes.
Crusheiswanne		Ist zum kurzfristigen Kühlen von Rohwaren und ausgabefertigen Kühlspeisen geeignet.
Ceranheizfeld		Ist zum direkten Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern oder zum indirekten Warmhalten mittels Wasserdampf geeignet.

Tabelle 3-9: Varithek®-Elemente

4 Montage

WARNUNG! Stromschlaggefahr.

Wird eine Standortänderung des "Rolling Buffet" vorgenommen, so sind alle mechanischen und elektrischen Kupplungen der Buffets zu lösen.

4.1 mechanisch

1) Bringen Sie das Buffet an den vorgesehenen Standort.

Achten Sie darauf, dass das Buffet nur auf horizontalen, ebenen Flächen aufgebaut wird.

2) Arretieren Sie die Rollen mit den Feststellern (Abb. 3).

Abb. 3: Feststellen der Rollen

3) Stecken Sie das Verbindungsteil mit den Aussparungen auf die Bolzen am Buffet. Der Arretierungshaken befindet sich in Position **1** (Abb. 4).

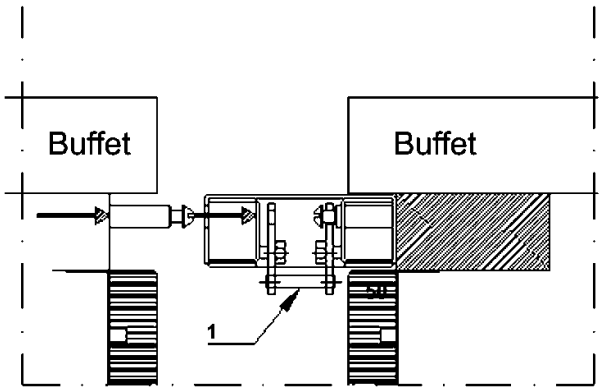


Abb. 4: Verbindungsteil aufsetzen

4) Schieben Sie das angrenzende Buffet an das Verbindungsteil heran.

5) Schwenken Sie den Arretierungshaken von Position **1** in Position **2** (Abb. 5). Die Bolzen der Buffets werden geklemmt.

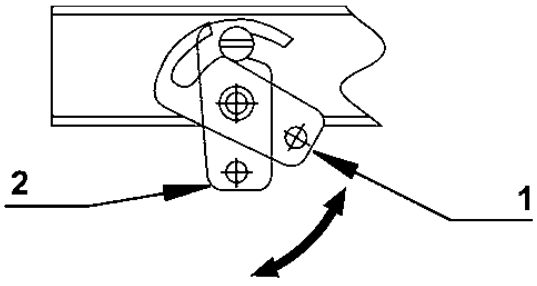


Abb. 5: Verbindungskupplung

6) Der Arretierungshaken befindet sich in Position **2** und fixiert die Buffets gegen verschieben (Abb. 6).

Buffet mit Wasser befüllen. Empfohlene Wasserhöhe: 20 mm.

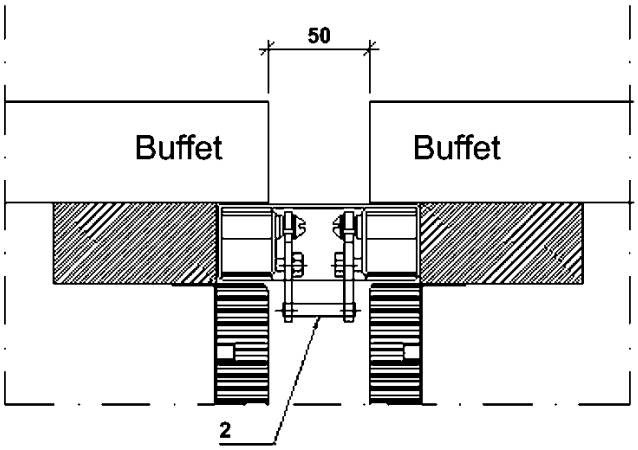


Abb. 6: mechanische Verbindung

Bei der Verwendung von Warmbuffets mit zentralem Zu-, Ab- und Überlauf in der Buffetlinie:

7) Verbinden Sie die bauseits vorhandenen flexiblen Anschlussschläuche mit den vorgesehenen ¾" Gewinde am Rolling Buffet (Abb. 7).

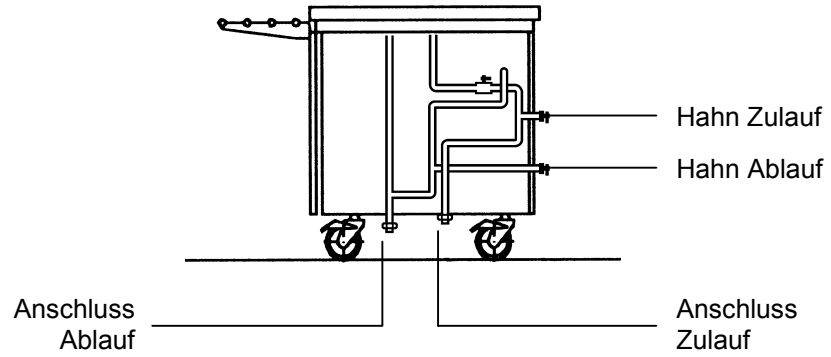


Abb. 7: Anschlüsse Buffet

8) Nach dem Anschließen Ihres Gerätes den Zulauf der Wassermenge überprüfen. Führen Sie dazu folgende Schritte durch:
   - Ablaufhahn der Armatur verriegeln,
   - Zulaufhahn öffnen,
   - Buffet mit Wasser befüllen. Empfohlene Wasserhöhe: 20 mm.

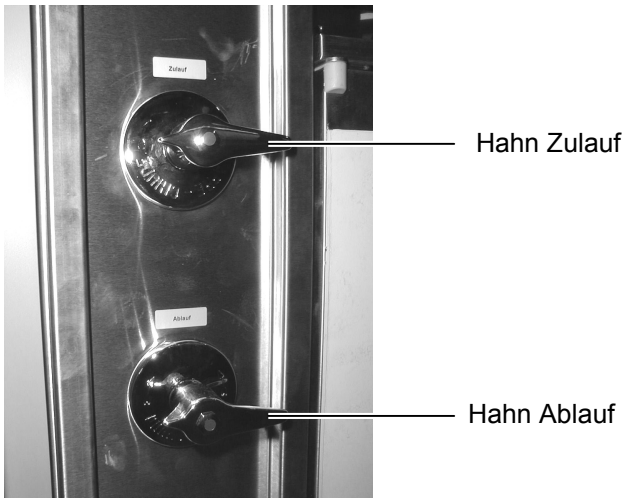


Abb. 8: Armatur

Regulierung des Wassermengenzulauf

Zum Regulieren der zulaufenden Wassermenge gehen Sie wie folgt vor.

1) Entfernen Sie den Ablauf- und den Zulaufhahn der Armatur.
2) Lösen Sie die vier Befestigungsschrauben des Abdeckungsblech der Armaturblende.
3) Nehmen Sie das Abdeckungsblech ab.
4) Regulieren Sie die gewünschte Wassermenge am schwarzen Knebel des Zulaufventils (Abb. 9).

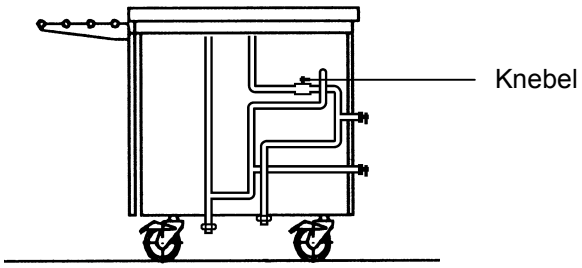


Abb. 9: Regulierung des Wassermengenzulaufs

5) Bringen Sie das Abdeckungsblech und die Armaturen an. Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

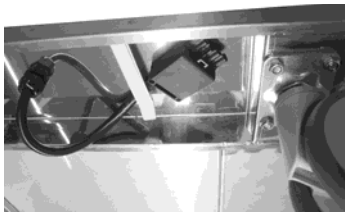
4.2 Elektrisch

WARNUNG! Stromschlaggefahr.

Stets das Kabelende an der Unterseite des Gerätes im **Haltebügel** sicher fixieren, nicht herabhängen lassen. Gerät von Spritzwasser etc. fernhalten. Wird eine Standortänderung des „Rolling Buffet“ vorgenommen, so sind alle mechanischen und elektrischen Kupplungen der Buffets zu lösen. Dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten.

Die maximale Leistung beträgt 10,5 kW. Ist dieser Wert erreicht, so muss über ein weiteres externes Zuleitungskabel in die Buffetlinie eingespeist werden.

1) Verbinden Sie das Buffet auf der rechten Seite (bedienungsseitig) mit dem externen Zuleitungskabel (Abb. 10).
2) Kuppeln Sie die nachfolgenden Buffets elektrisch (linke Seite, bedienungsseitig) (Abb. 10).
   Anschlusswerte: 3 N AC, 400 V, 16 A, 50 Hz



Haltebügel Kupplung

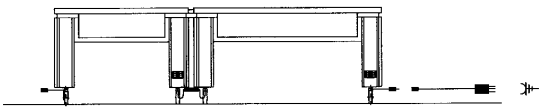


Abb. 10: elektrische Koppelung

Bei der Verwendung von Zwischen- und Eckbuffets in der Buffetlinie:

3) Überbrücken Sie diese mit einem Verbindungskabel (Abb. 11).

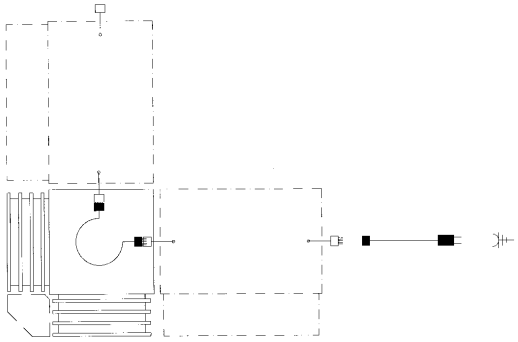


Abb. 11: Überbrückung mit Verbindungskabel

5 Betrieb

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Vorsicht! Überroll- und Umsturzgefahr!

Beim Verfahren der Buffets über unebene Flächen ist mit unkontrolliertem Wegrollen zu rechnen. Buffet beim Fahren nicht loslassen bzw. rollen lassen.

Vorsicht! Quetschgefahr!

Bei Veränderung des Buffetstandorts ist darauf zu achten, dass keine Körperteile zwischen Buffet und Umgebung bzw. Einrichtung geraten. Nach Abstellen der Buffets am Arbeitsort sind die Rollen der Buffets mit den Feststellern zu arretieren, um ein Wegrollen zu verhindern.

5.2 Warmbuffet

Vorsicht! Quetschgefahr!

Beim Öffnen und Herunterklappen der klappbaren Abdeckung bei Buffets mit Klappenelementen sowie beim Beschicken der Buffets vom Speisewagen besteht Quetschgefahr für die Hände (Abb. 12, Pos. 1 und 3).

Vorsicht! Schneidgefahr!

Beim Beschicken der Buffets vom Speisewagen in den Systemträger besteht Schneidgefahr an den Kanten der Einschubträger und/oder Systemträger (Abb. 12, Pos. 2).

Abb. 12: Gefahrenstellen am Buffet

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Bei Buffets, die mit einem Aufsatz mit Wärmebeleuchtung ausgestattet sind, besteht Verbrennungsgefahr durch die Hitzestrahlung der Infrarotröhre und der damit verbundenen Erwärmung der Aufsatzoberfläche.

Abb. 13: Anbringungsort des Warnschildes

Vorsicht!

Beim Betreiben eines Buffets mit Wärmebeleuchtung nicht direkt in die IR-Röhre sehen. Es besteht Verbrennungsgefahr für die Augen.

Infrarotröhren und Leuchtstofflampen sind leicht zerbrechlich. Gehen Sie deshalb bei der Speisenausgabe vorsichtig mit Deckeln, Schöpfkelle, Besteck usw. um und halten Sie genügend Abstand zu den Röhren.

5.3 Kaltbuffet

Die Kaltbuffets werden mit einem Kühlaggregat betrieben. Die dabei entstehende Warmluft muss ungehindert austreten können.

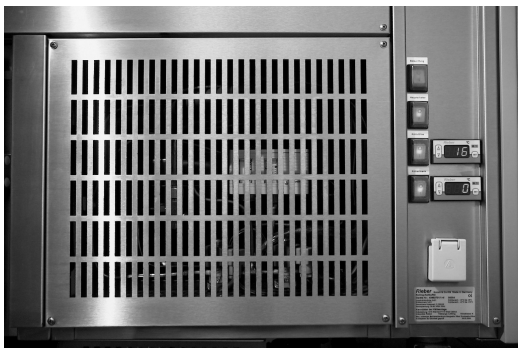


Abb. 14: Lüftungsgitter des Kühlaggregats

Achten Sie bitte darauf, dass die Lüftungsschlitze und -gitter nicht durch Handtücher oder andere Gegenstände versperrt sind.

5.4 Tablettrutsche

Alle Elemente des Rolling-Buffet-Programms können mit einer Tablettrutsche ausgestattet werden. Wird sie nicht gebraucht, lässt sie sich einfach nach unten wegklappen.

1) Tablettrutsche leicht schräg nach oben zu sich ziehen, bis der untere Zapfen das Hakenblech verlassen hat,

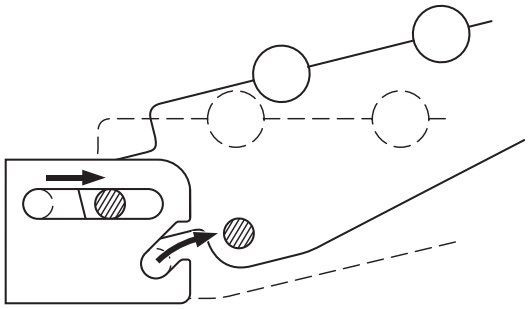


Abb. 15: Wegklappen der Tablettrutsche, Schritt 1

2) Tablettrutsche nach unten klappen.

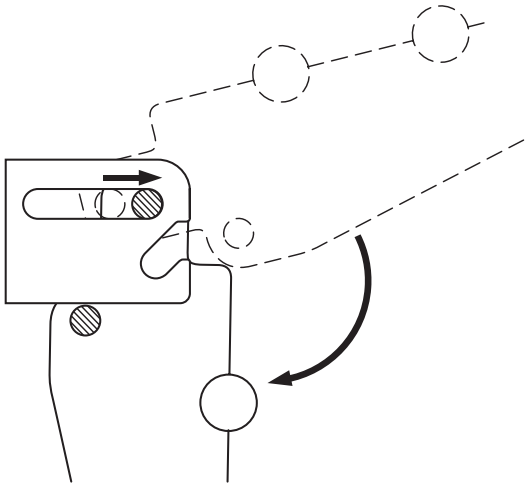


Abb. 16: Wegklappen der Tablettrutsche, Schritt 2

Zum Wiederhochklappen der Tablettrutsche gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Achten Sie beim Hochklappen der Tablettrutsche, dass die Zapfen an **beiden Enden** richtig einrasten.

6 Inbetriebnahme

6.1 Warmbuffet in Betrieb nehmen

1) Schalten Sie den Wippschalter für die Beleuchtung und/oder die Infrarot-Wärmestrahler ein (Abb. 17, Pos. 1).
2) Füllen Sie die Elemente ca. 20 mm hoch mit Wasser (nur bei Buffets mit Bain Maries).
3) Drücken Sie den Wippschalter für das gewünschte Element (Abb. 17, Pos. 2). Die grüne Kontrolllampe leuchtet daraufhin auf. Das Element ist eingeschaltet.

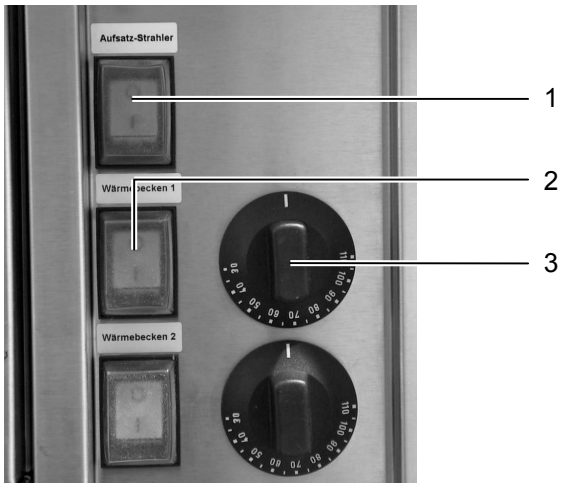


Abb. 17: Wippschalter und Temperaturregler

4) Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (Abb. 17, Pos. 3).
   Für Bain-Maries, Klappenelemente und Wärmeunterschrank liegt die wählbare Temperatur im Bereich von 30 bis 110 °C.

Die auf dem Drehknopf des Temperaturreglers angegebenen Werte entsprechen einer Solltemperatur bei einer Raumtemperatur von 20 °C.

Bei Glaswarmhalteplatten wird bei voller Leistungsaufnahme eine maximale Oberflächentemperatur von 85 °C erreicht.

5) Beschicken Sie das Buffet (Abb. 18).

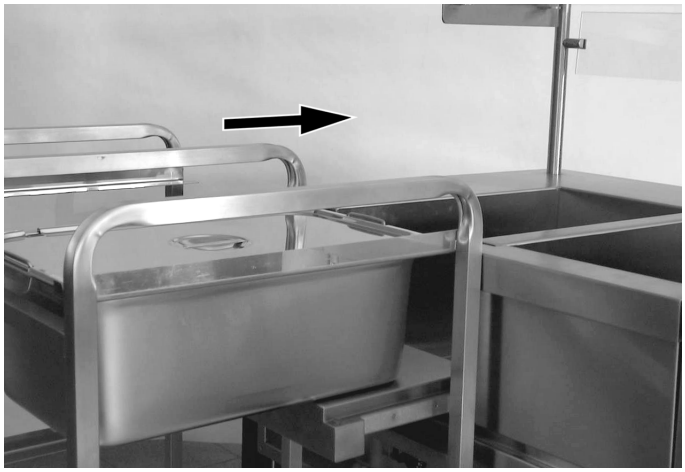


Abb. 18: Beschickungswagen mit Speisenbehälter

Vorsicht!

Ist der Speisenbehälter übervoll, können beim Beschicken heiße, flüssige Speisen die Hände verbrühen. Den Behälter abdecken und vorsichtig handhaben.

Beim Beschicken eines Warmbuffets mit Entnahmeklappe ist wegen der hervorstehenden Klappe darauf zu achten, dass der Beschickungswagen senkrecht zum Buffet geführt wird.

6.2 Varithek®-Elemente in Betrieb nehmen

Varithek®-Elemente sind in der Regel mit einer Beleuchtung und/oder einer Wärmebrücke ausgestattet. Beim Front Cooking (Braten, Grillen usw.) werden diese wegen des aufsteigenden Dunstes nicht verwendet.

1) Schalten Sie den Wippschalter für die Beleuchtung und/oder die Wärmebrücke ein.
2) Führen Sie den Einschub ein.
3) Stecken Sie den Gerätestecker des Ceranheizfelds in die Steckdose.
4) Drücken Sie den Wippschalter am Ceranheizfeld (Abb. 19, Pos.1).

Abb. 19: Wippschalter und Drehknopf des Ceranheizfeldes

5) Stellen Sie die gewünschte Temperatur über den Drehknopf am Ceranheizfeld ein (Abb. 19, Pos. 2).

Stufe 1 - 6	Warmhalten
Stufe 1 - 10	Kochen

6) Beschicken Sie das Buffet mit Speisen in Speiseneinsatzbehältern.

6.3 Außerbetriebnahme

1) Drücken Sie den Wippschalter am Buffet bzw. den Wippschalter am Ceranheizfeld. Das Element ist ausgeschaltet.

Vorsicht! Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

Das Ceranheizfeld eines Varithek®-Elements kühlt nach dem Abschalten nur langsam ab.

Bei der Verwendung von Bain-Maries

2) Entleeren über den Ablauf

Ablauf unten: Öffnen der unten angebrachten Entleerungshähne (Abb. 20, Pos. 1)

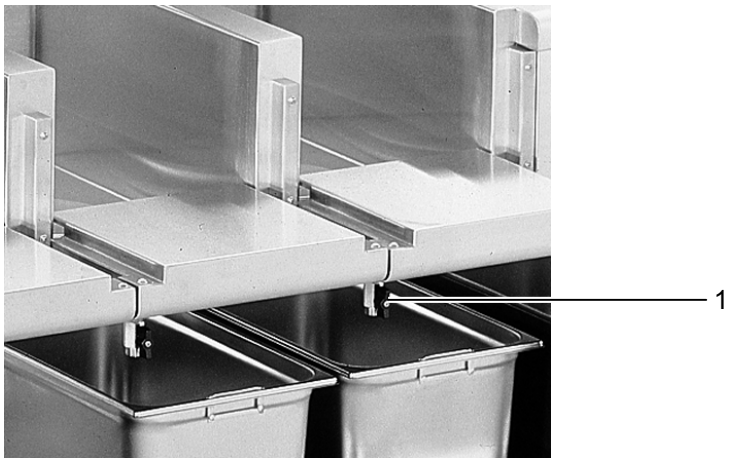


Abb. 20: Ablauf unten

Ablauf : Öffnen des zentralen Wasserablaufhahnes (Abb. 21)

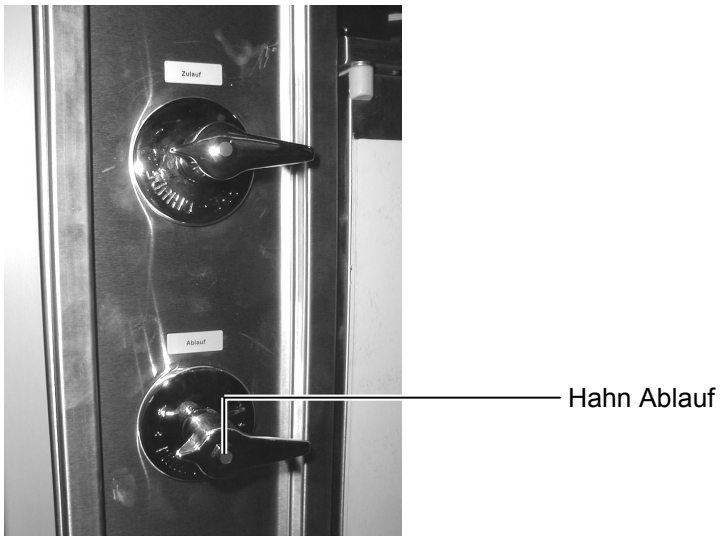


Abb. 21: Zentraler Wasserablaufhahn

6.4 Kaltbuffet in Betrieb nehmen

Inbetriebnahme

1) Drücken Sie den Wippschalter für die Beleuchtung (Abb. 22, Pos. 1).
2) Drücken Sie den Wippschalter (Abb. 22, Pos. 2). Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Das Element ist eingeschaltet.

Inbetriebnahme speziell

- Kühlwanne

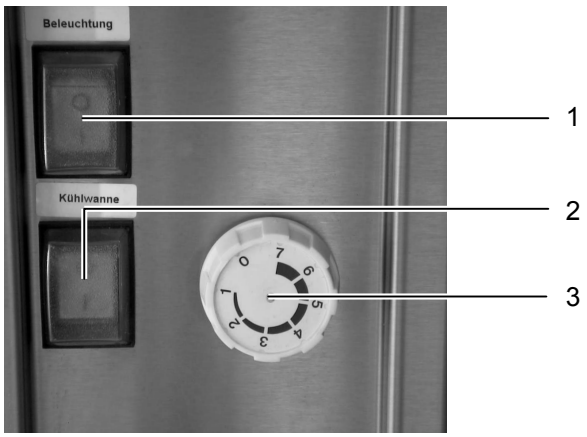


Abb. 22: Wippschalter und Temperaturregler Kühlwanne

Wie beim herkömmlichen Kühlschrank, verändern Sie mit dem Drehknopf die Einschaltdauer des Kühlaggregats (Abb. 22, Pos. 3). Die Temperatur in der Wanne hängt von der Umgebungstemperatur und von der Menge des Kühlguts ab.

- Kühlschrank und Kühlvitrine

  Bei Kaltbuffets mit Kühlschrank und/oder Kühlvitrine ist vor dem Einschalten der Elemente der Hauptschalter (Abb. 23, Pos. 1) zu betätigen.

Abb. 23: Wippschalter und Temperaturregler Kühlschrank/Kühlvitrine

Stellen Sie die gewünschte Temperatur am elektronischen Thermostat ein (Abb. 23). Die Temperatur lässt sich im Bereich von 2 °C bis 8 °C einstellen.

3) Drücken Sie SET: die eingestellte Soll-Temperatur wird angezeigt (Abb. 23, Pos. 3).
4) Drücken Sie SET + DOWN: die Soll-Temperatur wird gesenkt (Abb. 23, Pos. 4).
5) Drücken Sie SET + UP: die Soll-Temperatur wird erhöht (Abb. 23, Pos. 2).

Nach dem Loslassen der Tasten wird die IST-Temperatur wieder angezeigt.

Abtauen

Die Kühlvitrine ist mit einer Abtauautomatik ausgerüstet, die alle 6 Stunden für die Dauer von 15 Minuten aktiviert wird (werkseitige Einstellung).

Während der Abtauphase sind die Kältemaschine und die Ventilatoren abgeschaltet. Nach dem Abtauen vergeht eine gewisse Zeit, bis der Vitrineninnenraum seine anfängliche Temperatur erreicht hat.

Trotz Abtauautomatik kann sich eine Eisschicht auf den Lamellen des Verdampfers bilden. Zum Entfernen dieser Eisschicht dürfen keine scharfen Gegenstände verwendet werden.

Achten Sie bitte darauf, dass Tauwasser ungehindert ablaufen kann.

Wassertropfen die nach dem Abtauen auf der Innenwand verbleiben, können entfernt werden.

7 Reinigung

Das Bedienpersonal muss das Kapitel Reinigung beherrschen zur Erhaltung der hygienischen Bedingungen.

7.1 Allgemeines

WARNUNG! Stromschlaggefahr.

Netzverbindung trennen. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.

Elektrische Betriebsmittel mindestens alle 6 Monate durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen (Quelle: Vorschrift BGV A3).

Vorsicht! Schneidgefahr!

Bei der Reinigung der Buffets ist auf die Buffetunterkanten und auf eventuell scharfe Kanten der Systemträger zu achten.

Vorsicht! Schneid- und Einstichgefahr!

Vorsicht beim Herausnehmen der Abdeckung in den Kühlvitrinen. Die Rippen des Verdampfers können scharfkantig sein (Abb. 24, Pos. 1).

Abb. 24: Verletzungsgefahr am Verdampfer

Vorsicht!

Zum Reinigen keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Vorsicht! Materialschaden!

Saure Reinigungsmittel dürfen keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberfläche oder gar zum Durchrosten führen können.

Die Anwendung der Reinigungsmittel erfolgt nach Anweisung des Herstellers. Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z. B. mit einem weichen Kunststoffvlies. Anschließend mit klarem Wasser abwaschen.

Die Reinigung der Buffets nur mit den dafür vorgesehenen Reinigungsmitteln und wenig Wasser durchführen.

Laufende Reinigung

Zur Reinigung sind scheuermittelfreie Reinigungsmittel zu verwenden.
Fettverschmutzungen und fettgebundener Pigmentschmutz sind durch

- Allzweckreiniger,
- Neutralreiniger und
- Alkalische Reiniger

leicht zu entfernen.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen

- Lösemittelreiniger und
- scheuermittelfreie Emulsionen.

Die klappbaren Abdeckungen, die Verbindungsstellen der Elemente sowie die Unterkanten der Arbeitsflächen müssen sehr sorgfältig und gründlich gereinigt werden. An diesen Stellen können sich Speisereste und Schmutz absetzen.

Bei der Reinigung nur Lappen oder weiche Bürsten verwenden. Auf keinen Fall mit Gegenständen reinigen, die scharfe Kanten aufweisen.

Kühlvitrine

Während des Betriebs der Kühlmaschine verstaubt das Lüftungsgitter.

Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, muss das Lüftungsgitter in einem Intervall von 4 Wochen mit einem Lappen oder einem Pinsel gereinigt werden.

Zum einfachen Reinigen des Innenraums der Kühlvitrine lassen sich die Schiebetüren, die Entnahmeklappen und die Glasböden leicht entfernen.

Schiebetüren leicht anheben und anschließend die Unterkante aus der Führungsschiene herausnehmen.

Entnahmeklappen sind durch Federbolzen drehpunktgelagert, die zum Entfernen an der Innenseite der Klappe eingedrückt werden müssen.

Glasböden können erst nach Entfernen der Schiebetüren herausgenommen werden. Hierfür sollten die Böden horizontal aus dem Vitrineninnenraum herausgedreht werden.

7.2 Reinigungsmittel

Die hochwertigen Oberflächen können durch die Anwendung falscher Reinigungsmittel und Verfahren beschädigt werden und ihre schmutzabweisende Wirkung verlieren. Nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über geeignete Reinigungsmittel.

Mittel	Bemerkung	Nr.
mechanische Reinigungsmittel		
Borstenerzeugnisse	gut geeignet sind Bürsten mit Natur-, Kunststoffborsten	(1)
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden (Putzwolle) und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut geeignet sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern, um Griffspuren von Edelstahl rostfrei und Chromnickelstahl-Oberflächen zu entfernen	(2)
Kunststoffvlies	ohne Schleifkörner. Meist hergestellt in den Farben weiß, gelb, beige	(3)
Scheuer, Schleif- und Polierpulver als Zusatz in Reinigungsmitteln	Schlämmkreide, Kieselgur, Magnesia, Magnesiumcarbonat, Wiener Kalk, Pariser Rot	(4)
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher	(5)
chemische Reinigungsmittel		
Allzweckreiniger	Besonders für leichtere Fettverschmutzungen	(6)
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet	(7)
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger	(8)
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle)	(9)

Mittel	Bemerkung	Nr.
Abrasiv wirkende alkalische Reiniger	Für alle starken Fettverschmutzungen und Ablagerungen von mineralischen Substanzen (Ruß, Rost, leichte Wasserflecken von kalkhaltigem Wasser)	⑩
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken, Farben.	⑪
scheuermittelfreie Emulsionsreiniger	Besonders für starke Fettverschmutzungen, Wachse, Teer, Farben.	⑫
scheuermittelhaltige Emulsionsreiniger	Wie abrasiv wirkende alkalische Reiniger	⑬
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime - unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Produkte verwenden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.	⑭
Saure Reiniger	Entfernt Verschmutzungen wie Kalkablagerungen, Rostablagerungen, fettgebundenen Pigmentschmutz, leichtere Fettverschmutzungen.	⑮
Spezielle säurefreie Reinigungsmittel	Zum Entfernen von bauseits verursachten Verschmutzungen auf Granitoberflächen	⑯
Imprägnierungsmittel auf Silikon- oder Siloxanbasis	Bilden einen feinen Überzug auf den Mineralien, der Stein bleibt atmungsaktiv, erzielen eine wasserabweisende Wirkung	⑰
Naturseife	Entfernt Verschmutzungen auf Granitoberflächen	⑱
Poliermittel	Erhöhen den Glanzgrad von Granitoberflächen z. B. Kreidemehl, Kleesalz	⑲
Wachse	Wie Poliermittel	⑳

Mittel	Bemerkung	Nr.
Lignal - Möbelreiniger ZD 532	Entfernt Verschmutzungen auf Holz- bzw. Kunststoffoberflächen	21
Lignal - Möbelglanz ZD 547, ZD 548	Erhöhen den Glanzgrad von Holz- bzw. Kunststoffoberflächen (farblos, rötlich)	22
Lignal - Möbelpolitur ZD 520	Wie Lignal-Möbelglanz	23

Tabelle 7-1: Reinigungsmittel

7.3 Erstreinigung

Nach der Montage der Geräte ist eine Erstreinigung durchzuführen, damit Bau- bzw. Montagerückstände gründlich entfernt werden.

Zur Reinigung sind nicht-abrasiv wirkende Reinigungsmittel oder saure Reinigungsmittel zu verwenden.

Vor der Reinigung sind die Geräte elektrisch zu entkoppeln. Andere Bauteile, die auf das Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, müssen geschützt werden.

7.4 Reinigung / Pflege der Oberflächen

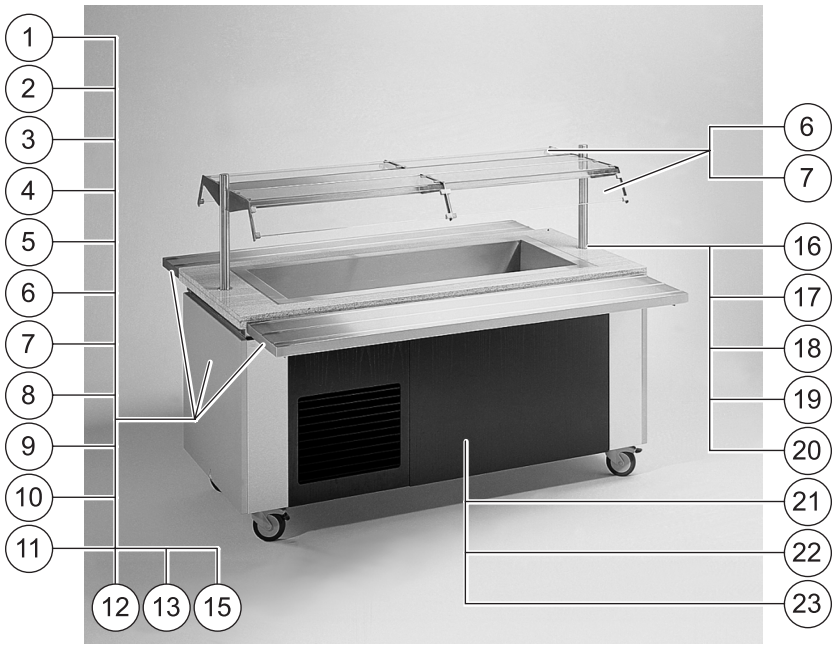


Abb. 25: Reinigung und Pflege der Oberflächen

Material	Reinigung	Reinigungsmittel
Edelstahl		
	Erstreinigung	③⑤⑪⑫⑮
	laufende Reinigung: leichte Verschmutzung starke Verschmutzung	⑥⑦⑧⑨ ⑩⑪⑫⑬
Granitoberflächen		
	Grundreinigung	⑯
	Imprägnierung	⑰
	Reinigung	⑱
	Politur	⑲⑳
Holz- bzw. Kunststoffoberflächen		
	Grundreinigung	㉑
	Politur	㉒㉓
Glasoberflächen		
	Grundreinigung	⑥⑦

Tabelle 7-2: Reinigen von Oberflächen

Granitoberflächen

Die Oberflächen von OBJECT STONE, STEIN oder GRANIT sind in der Regel poliert - glänzend oder feingeschliffen - seidenmatt. Diese Oberflächen sind verdichtet. Sie wirken schmutzabweisend.

Grundreinigung

Vor der Grundreinigung (bauseits verursachte Verschmutzungen) muss der Stein auf seine Säurefestigkeit hin geprüft werden. Spezielle säurefreie Reinigungsmittel, die den Stein nicht angreifen, können universell eingesetzt werden. Entsprechende Vorversuche sind gegebenenfalls durchzuführen.

Die meisten konventionellen Reinigungsmittel sind z. B. für marmorhaltige Beläge nicht geeignet.

Imprägnierung

Die Anlagen sind werkseitig vom Hersteller imprägniert, so dass die Feuchtigkeitsaufnahme reduziert wird.

Die Imprägnierung ist nach ½ Jahr erneut durchzuführen, ansonsten ist eine gute Feuchtigkeitsabweisung nicht mehr gewährleistet.

Vor einer Behandlung ist der Belag auf Restfeuchte zu untersuchen.

Behandlungen wie Versiegelung, Kristallisation oder Konservierung führen zur Verschlechterung der Oberflächeneigenschaften.

Reinigung

Die Beigabe einer Naturseife in das Wischwasser erleichtert die Entfernung von Schmutz.

Durch die pflanzlichen Öle der Naturseife ist ein leichter Rückfettungseffekt zu erwarten, der den Glanzgrad des Steines erhöht.

Die Reinigung erfolgt in drei Schritten:

1) Vorwaschen bzw. Einweichen der groben Verschmutzungen, evtl. mit säurefreiem Grundreiniger
2) Waschen mit Naturseife (ph-Wert 7-8)
3) Spülen des Belags mit klarem Wasser.

Granitabdeckplatten können auch mit Essigwasser gereinigt werden.

Politur

Der Glanzgrad des Steins kann durch gelegentliche Zugabe entsprechender Mittel in das Wischwasser oder aber durch Polieren der Flächen gesteigert werden.

Holz- bzw. Kunststoffoberflächen

Für die Reinigung und Pflege von Möbeln mit Holz- bzw. Kunststoffoberflächen empfehlen wir:

- Lignal - Möbelreiniger ZD 532
- Lignal - Möbelglanz ZD 547 farblos
- Lignal - Möbelglanz ZD 548 rötlich
- Lignal - Möbelpolitur ZD 520

Lackflächen werden von den Pflegemitteln nicht angegriffen.

Vorsicht!

Die Produkte sind feuergefährlich!

Bei der Verarbeitung der Produkte ist der Umgang mit offenem Feuer, Rauchen etc. zu unterlassen. Für gute Belüftung der Räume sorgen.

Vorsicht!

Die Produkte sind lösungsmittelhaltig!

Bei der Verarbeitung der Produkte muss für eine gute Durch- bzw. Belüftung gesorgt werden.

Verarbeitung

1) Einen weichen Lappen mit dem Mittel tränken.
2) Die Oberflächen mit dem getränkten Lappen abreiben.
3) Mit einem trockenen, weichen Lappen die Flächen gut nachreiben.

8 Störung / Ersatzteilliste

Reparaturen dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Bei Störungen verständigen Sie bitte den ***Rieber*** -Kundendienst unter Angabe des Gerätetyps und der Gerätenummer.

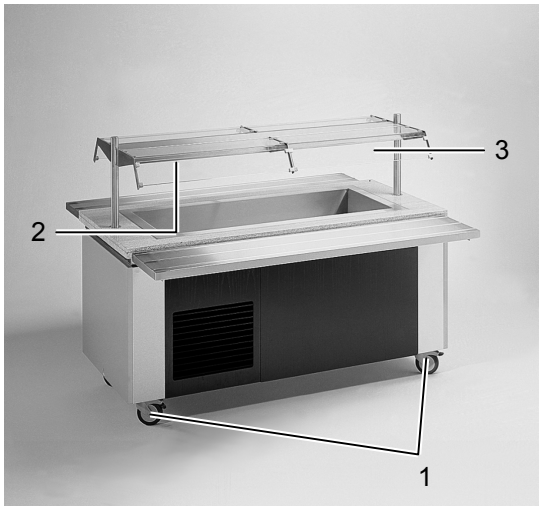
Die Adresse des für Sie zuständigen Servicepartners finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

8.1 Störung / Defekte

Störung	mögliche Ursachen	Beseitigung durch/mit
keine Stromversorgung des Buffets	Steckerverbindungen unterbrochen	Überprüfung der Steckerverbindungen durch den Bediener
	Kabelbruch	Beseitigung der Störung durch Kundendienst
kein Licht	Leuchtstofflampe defekt	Wechsel der Lampe durch den Bediener
	Ceranheizfeld defekt	Einstecken des Steckers durch den Bediener
Temperatur zu gering/hoch	Stecker nicht eingesteckt	Austausch durch Kundendienst
Ceranheizfeld funktioniert nicht	Temperaturregelung defekt (z. B. defekte Bauelemente)	Beseitigung der Störung durch Kundendienst
	Verdampfer defekt	Beseitigung der Störung durch Kundendienst.
Bewegung des Buffets schwer möglich	Feststeller noch arretiert	Feststeller lösen
	Rollen defekt	Wechseln der Rolle durch den Bediener

Tabelle 8-1: Störungen

8.2 Ersatzteilliste



Legende:

1) Lenkrollen
2) Leuchtstofflampe
3) Hustenschutzscheibe

Abb. 26: Plazierung der Ersatzteile

Aufsätze

Nachfolgend sind Verschleißteile aufgeführt, die durch den Bediener ausgetauscht werden können.

Bezeichnung	Abmessungen	Glasart	Material-Nr.
Hustenschutzscheibe schräg	795 x 100 x 8 mm	VSG	37010541
Hustenschutzscheibe schräg	795 x 120 x 8 mm	VSG	37010542
Glasbord	795 x 190 x 8 mm	VSG	37010543
Hustenschutzscheibe senkrecht	795 x 230 x 8 mm	VSG	37010544
Hustenschutzscheibe schräg	795 x 271 x 8 mm	VSG	37010545
Hustenschutzscheibe schräg	1045 x 100 x 8 mm	VSG	37010546
Hustenschutzscheibe schräg	1045 x 120 x 8 mm	VSG	37010547
Glasbord	1045 x 190 x 8 mm	VSG	37010548
Hustenschutzscheibe senkrecht	1045 x 230 x 8 mm	VSG	37010549
Hustenschutzscheibe schräg	1045 x 271 x 8 mm	VSG	37010550

Bezeichnung	Abmessungen	Glasart	Material-Nr.
Hustenschutzscheibe schräg	1110 x 100 x 8 mm	VSG	37010551
Hustenschutzscheibe schräg	1110 x 120 x 8 mm	VSG	37010552
Glasbord	1110 x 190 x 8 mm	VSG	37010553
Hustenschutzscheibe senkrecht	1110 x 230 x 8 mm	VSG	37010554
Hustenschutzscheibe schräg	1110 x 271 x 8 mm	VSG	37010555
Beleuchtung Lichtbrücke 1 x 15 W			33831702
Beleuchtung Lichtbrücke 1 x 18 W			33012516

Tabelle 8-2: Ersatzteile

Buffets allgemein

Bezeichnung	Material-Nr.
Lenkrolle DM 125	32261202

Tabelle 8-3: Ersatzteile

Rieber

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmanstraße 44
D - 72770 Reutlingen
Telefon +49 (0)7121/518 - 0
Telefax +49 (0)7121/518 - 302
http://www.rieber.de

Stempel Vetragspartner